



Four encastrable

[fr] Manuel d'utilisation et notice
d'installation

C17MR02N0

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	6
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	8
4	Description de l'appareil.....	8
5	Accessoires.....	11
6	Avant la première utilisation	12
7	Utilisation	12
8	Fonctions de temps	13
9	Micro-ondes.....	14
10	Programmes micro-ondes.....	17
11	Sécurité enfants	17
12	Chauffage rapide.....	18
13	Réglages de base.....	18
14	Nettoyage et entretien	19
15	Supports	21
16	Porte de l'appareil	22
17	Dépannage	23
18	Mise au rebut.....	25
19	Service après-vente	25
20	Comment faire.....	26
21	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	33
21.1	Consignes générales de montage	33

- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 11

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.

- ▶ Si possible, portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.

→ "Prévention des dégâts matériels",

Page 6

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

- ▶ Appelez le service après-vente.

→ Page 25

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- ▶ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- ▶ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- ▶ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.

- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.

- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

Avec les plus hauts niveaux en mode micro-ondes pur, la fonction de séchage active automatiquement une résistance de chauffe et chauffe le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes.
- ▶ Éloigner les enfants.

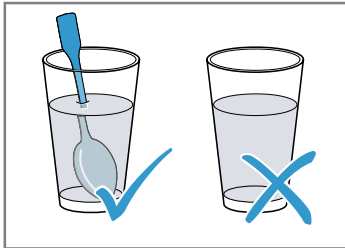
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.

- En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 19

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou si le joint de porte est endommagé. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé.
- Confier la réparation uniquement au service après-vente.

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Laisser sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
 - ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des accessoires insérés directement les uns sur les autres génèrent des étincelles.

- ▶ Ne pas combiner la grille avec la lèchefrite.
- ▶ Insérer les accessoires uniquement à une hauteur distincte respective.

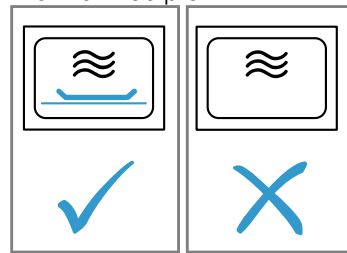
Lors du mode micro-ondes uniquement, la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie ne convient pas. Des étincelles peuvent se produire, ce qui endommagerait le compartiment de cuisson.

- ▶ Utiliser la grille fournie comme surface de support.
- Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Lorsque vous préparez du pop-corn au micro-ondes avec une puissance trop élevée, la vitre de la porte peut éclater en raison de la surcharge.

- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

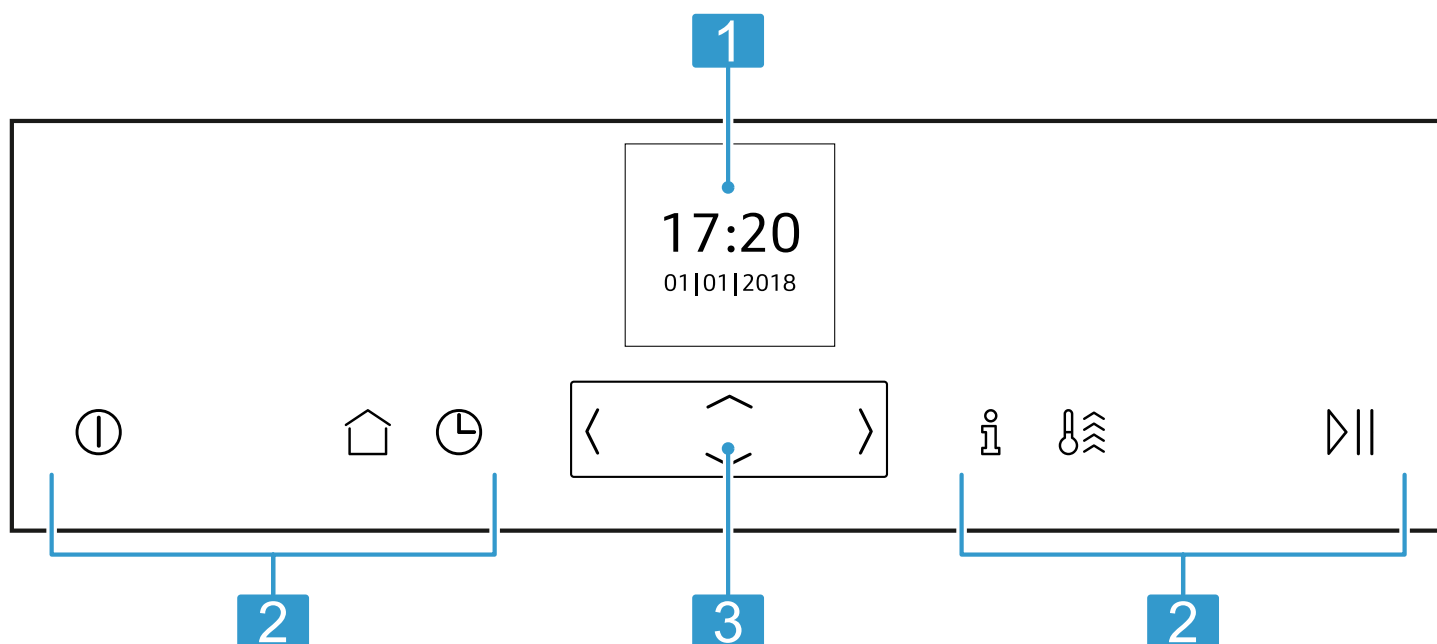
L'appareil consomme :

- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



1 Affichage

2 Touches**3 Élément de commande****4.2 Touches**

Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche correspondante.

Symbole	Nom	Utilisation
①	allumer/éteindre	Allumer ou éteindre l'appareil
🏠	Menu principal	Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages
🕒	Fonctions de temps/ sécurité enfants	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler la "minuterie", la "durée " ou la fonctionnement différé "Fin à" ■ Activer ou désactiver la "sécurité enfants"
ℹ️	Informations	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher d'autres informations ■ Afficher la température actuelle
🔥	Chauffage rapide	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activer ou désactiver le "chauffage rapide" ■ Activer ou désactiver "PowerBoost"
▶	Démarrer/arrêter	Démarrer ou arrêter le fonctionnement

4.3 Élément de commande

L'élément de commande vous permet de régler toutes les fonctions de votre appareil. Vous pouvez modifier les valeurs de réglage plus claires.

Vous pouvez aussi faire défiler rapidement les valeurs de réglage en maintenant la touche appuyée. Dès que vous relâchez le bouton, le défilement rapide s'arrête.

Touche	Nom	Utilisation
<	À gauche	Se déplacer vers la gauche à l'affichage
>	À droite	Se déplacer vers la droite à l'affichage
⤴	En haut	Se déplacer vers le haut à l'affichage
⤵	En bas	Se déplacer vers le bas à l'affichage

4.4 Écran

À l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

4.5 Menu principal

Le menu principal vous fournit un aperçu des fonctions de votre appareil.








Pour ouvrir le menu principal, appuyez sur la touche 🏠.

Fonction	Nom	Utilisation
🍳	Modes de cuisson	Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets
🔥	Micro-ondes	Cuire, chauffer ou décongeler des mets rapidement avec le micro-ondes
🍳🔥	Micro-ondes combiné	Enclencher le micro-ondes sur un mode de cuisson
🔥P	Programmes micro-ondes	Préparer des mets avec le micro-ondes
⚙️	Réglages	Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins

4.6 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Si la température dépasse 275 °C, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C après environ 40 minutes.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Chaleur tournante	30 - 275 °C	Cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.
	Gril air pulsé	50 - 250 °C	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril grande surface	50 - 290 °C	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril petite surface	50 - 290 °C	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance chauffage du gril est chauffée.
	Préchauffer la vaisselle	30 - 70 °C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Chaleur tournante éco	30 - 275 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le mode de cuisson situé entre 125 et 200 °C est le plus efficace. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Sécher l'appareil	150 °C	Sécher le compartiment de cuisson après une utilisation micro-ondes

4.7 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

Les puissances du micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale en heures	Utilisation
90 W	1.30	Décongeler des aliments délicats.
180 W	1.30	Décongeler et poursuivre la cuisson d'aliments.
360 W	1.30	Cuire du poisson et de la viande. Réchauffer des mets délicats.
600 W	1.30	Chauffer et cuire des mets.
max	00.30	Chauffer des liquides.

Remarque : La puissance maximale du micro-ondes n'est pas prévue pour chauffer des mets. Afin de protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite graduellement dans les premières minutes à 600 W. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

4.8 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

→ "Accessoires", Page 11

Votre appareil possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut. Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les laver.

→ "Supports", Page 21

Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le compartiment de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Pour la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage s'allume avec le démarrage du mode de fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil. L'appareil surchauffe.

- Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

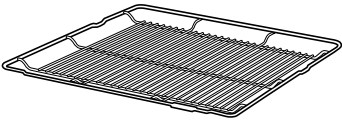
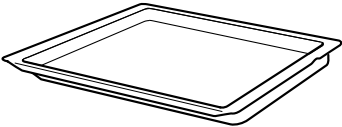
Lorsque vous refermez la porte de l'appareil en présence de la fonction Micro-ondes, vous devez poursuivre le fonctionnement à l'aide de **▶▶**.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille		<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules à gâteau ■ Plats à gratin ■ Récipients ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Lèchefrite		<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Pâtisseries ■ Pain ■ Gros rôtis ■ Plats surgelés ■ Recueillir les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse, lors de la cuisson sur le gril.

5.1 Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certains modes de fonctionnement.

Accessoires de micro-ondes

Pour un fonctionnement pur au micro-ondes, seule la grille fournie convient.

Les tôles, par exemple les lèchefrites ou la tôle de cuisson, peuvent produire des étincelles et sont inappropriées.

Respectez les instructions pour le micro-ondes.

→ "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 14

5.2 Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

5.3 Introduire des accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche **a** se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez les accessoires entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille combinée

Tôle Introduisez la plaque en orientant la partie biseautée **b** vers la porte de l'appareil.
lèchefrite ou plaque à pâtisserie

3. Introduire complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Remarque : Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

5.4 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

www.neff-international.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service :

Après le raccordement électrique ou après une panne de courant prolongée, les réglages pour la première mise en service de l'appareil apparaissent.

Remarque : Vous pouvez adapter les réglages à tout moment dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 18

Régler la langue

1. Branchez l'appareil sur le secteur.
- ✓ Le premier réglage apparaît après quelques secondes.
2. Accédez à la ligne la plus basse avec \curvearrowright .
3. Sélectionnez la langue avec \langle ou \rangle .
4. Revenez à la ligne supérieure avec \curvearrowleft .

5. Sélectionnez le prochain réglage avec \rangle .

Régler l'heure

1. Utilisez \curvearrowright pour accéder à la ligne suivante.
2. Sélectionnez l'heure actuelle avec \langle ou \rangle .
3. Revenez à la ligne supérieure avec \curvearrowleft .
4. Sélectionnez le prochain réglage avec \rangle .

Régler la date

1. Utilisez \curvearrowright pour accéder à la ligne suivante.
2. Sélectionnez le jour avec \langle ou \rangle .
3. Revenez à la ligne supérieure avec \curvearrowleft .
4. Sélectionnez le prochain réglage avec \rangle .
5. Utilisez \curvearrowright pour accéder à la ligne suivante.
6. Sélectionnez le mois avec \langle ou \rangle .
7. Revenez à la ligne supérieure avec \curvearrowleft .
8. Sélectionnez le prochain réglage avec \rangle .
9. Utilisez \curvearrowright pour accéder à la ligne suivante.
10. Sélectionnez l'année avec \langle ou \rangle .
11. Revenez à la ligne supérieure avec \curvearrowleft .

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- Allumez l'appareil avec ①.

Remarques

- Les réglages de base vous permettent de définir si les modes de cuisson ou le menu principal s'affichent après la mise en marche.
→ "Réglages de base", Page 18
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

7.2 Éteindre l'appareil

- Éteignez l'appareil avec ①.

Remarques

- L'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche en fonction de la température du compartiment de cuisson.
→ "Indicateur de chaleur résiduelle", Page 12
- En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.
→ "Ventilateur de refroidissement", Page 11

7.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois que vous avez éteint l'appareil, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Affi- chage	Signification
-H-	Chaleur élevée (supérieure à 120 °C)
-h-	Chaleur basse (entre 60 et 120 °C)

7.4 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Allumez l'appareil avec ①.
- ✓ Les modes de cuisson s'affichent.
2. Sélectionnez le mode de cuisson avec \langle ou \rangle .
3. Utilisez \curvearrowright pour accéder à la ligne suivante.
4. Sélectionnez la température ou le niveau avec \langle ou \rangle .
5. Démarrez le fonctionnement avec \gg .
- ✓ La durée de fonctionnement apparaît.
- ✓ La barre de chauffage affiche la montée de température.
6. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec ①.

7.5 Modifier la température

Une fois que vous avez démarré le fonctionnement, vous pouvez encore modifier la température.

1. Sélectionnez la ligne Température avec \curvearrowleft ou \curvearrowright .

2. Modifiez la température avec < ou >.

✓ La température est modifiée.

7.6 Modifier le mode de cuisson

Si vous modifiez le mode de cuisson, l'appareil réinitialise tous les réglages.

1. Interrompez le fonctionnement avec ||.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité avec < ou >.
3. Utilisez ~ pour accéder à la ligne suivante.
4. Sélectionnez la température avec < ou >.
5. Démarrez le fonctionnement avec ||.

7.7 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur ||.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez de nouveau sur ||.

7.8 Annuler le fonctionnement

Remarque : Vous ne pouvez pas annuler certaines fonctions, par exemple les fonctions de nettoyage.

- ▶ Appuyez sur || à plusieurs reprises jusqu'à ce que le fonctionnement soit annulé.
- ✓ Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont réinitialisés.
- ✓ En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.

7.9 Afficher la température actuelle

En cours de chauffage, vous pouvez également afficher la température actuelle.

- ▶ Appuyez sur i.
- ✓ La température apparaît pendant quelques secondes.

7.10 Afficher des informations

Condition : La touche i s'allume.

- ▶ Appuyez sur i.
- ✓ Les informations apparaissent pendant quelques secondes.

8 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

8.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

L'intervalle de temps est modifié si vous réglez des valeurs plus élevées. Pour une durée, vous pouvez par exemple régler jusqu'à une heure par tranches de minutes, et plus d'une heure par tranches de 5 minutes.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie ☹	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. La minuterie n'influence pas l'appareil.
Durée →	Une fois la durée écoulée, l'appareil interrompt automatiquement son fonctionnement.
Fin à →	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.

8.2 Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie aussi bien lorsque l'appareil est allumé que lorsqu'il est éteint.

Régler la minuterie

1. Appuyez sur ☹.
 2. Lorsque l'appareil est allumé, sélectionnez la "minuterie" ☹ avec ^.
 3. Sélectionnez la durée de la minuterie avec < ou >.
 4. Démarrez la minuterie avec ☹.
- ✓ ☹ apparaît. La durée de la minuterie s'écoule.

- ✓ Un signal retentit lorsque la durée de la minuterie est écoulée.
- 5. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifier la minuterie

1. Appuyez sur ☹.
 2. Modifiez la durée de la minuterie avec < ou >.
- ✓ Le réglage est validé.

Annuler la minuterie

1. Appuyez sur ☹.
 2. Réglez la durée de la minuterie "00:00" avec <.
- ✓ La durée de la minuterie est supprimée.

8.3 Durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Vous pouvez uniquement utiliser la durée en combinaison avec un mode de cuisson.


Régler la durée

1. Réglez un mode de cuisson et une température.
2. Appuyez sur ☹.
3. Sélectionnez la valeur de référence.



Touche	Valeur de référence
<	10 minutes
>	30 minutes

4. Sélectionnez la durée avec < ou >
 5. Démarrez le fonctionnement avec ||.
- ✓ La durée apparaît. La durée s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
6. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifier la durée

1. Appuyez sur .
 2. Modifiez la durée avec < ou >.
- ✓ Le réglage est validé.

Annuler la durée

1. Appuyez sur .
 2. Réglez la durée "00:00" avec <.
- ✓ La durée est supprimée.
3. Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, appuyez sur .





8.4 Fonctionnement différé - « Fin à »

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement. Vous pouvez uniquement utiliser le fonctionnement différé en combinaison avec un mode de cuisson.




Réglez le fonctionnement différé "Fin à"

Remarques


- Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le compartiment de cuisson.
- Vous ne pouvez pas régler chaque mode de cuisson avec le fonctionnement différé.

1. Placez les mets dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
 2. Réglez un mode de cuisson et une température.
 3. Appuyez sur .
 4. Sélectionnez la durée avec < ou >.
 5. Accédez à "Fin à" →  avec .
- ✓ La fin du fonctionnement apparaît.
6. Sélectionnez l'heure de fin avec <.
 7. Démarrez le fonctionnement différé avec .
- ✓ L'appareil démarre le fonctionnement au moment approprié.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
8. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifiez le fonctionnement différé "Fin à"

1. Appuyez sur .
 2. Sélectionnez "Fin à" →  avec .
 3. Modifiez l'heure de la fin avec < ou >.
- ✓ Le réglage est validé.

Annulez le fonctionnement différé "Fin à"

1. Appuyez sur .
 2. Réinitialisez l'heure de fin avec <.
- ✓ L'heure de fin correspond à l'heure actuelle plus la durée réglée.
- ✓ Le fonctionnement démarre avec une durée.

9 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou combiné avec un mode de cuisson.

9.1 Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez uniquement la vaisselle et les accessoires appropriés.

Respectez les indications du fabricant de votre vaisselle.

Sauf indication contraire, introduisez la vaisselle et les accessoires au niveau 1.

Convient au micro-ondes

Vaisselle et accessoires	Remarques
Vaisselle en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes :	Ces matériaux laissent passer les micro-ondes et ne sont pas endommagés.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures 	

Vaisselle et accessoires	Remarques
Vaisselle de service	Vous n'avez pas besoin de transvaser vos aliments. Remarque : Utilisez uniquement une vaisselle décorée avec de l'or ou de l'argent si le fabricant garantit son aptitude à être utilisée au micro-ondes.
Grille fournie	Seule la grille fournie convient pour un fonctionnement pur au micro-ondes. Remarque : Les tôles, par exemple les lèchefrites ou la tôle de cuisson, peuvent produire des étincelles et sont inappropriées.

Ne convient pas au micro-ondes

Remarque : Respectez les informations sur la manière de prévenir les dommages matériels.
→ "Micro-ondes", Page 7

Vaisselle et accessoires	Remarques
Vaisselle et moules en métal	Le métal n'est pas imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés. Remarque : Le métal peut former des étincelles dans le fonctionnement pur des micro-ondes.

Vaisselle et accessoires au MicroCombi

Grâce à la combinaison d'un micro-ondes et d'un mode de cuisson, l'utilisation de vaisselle et accessoires en métal est aussi possible.

Vaisselle et accessoires	Remarques
Vaisselle et récipients en métal	Vous pouvez utiliser du métal avec le MicroCombi. Remarque : Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.
Accessoires four-nis : ■ Grille ■ Lèche-frite	Les accessoires livrés avec l'appareil sont adaptés au MicroCombi. Aucune étincelle n'est produite.

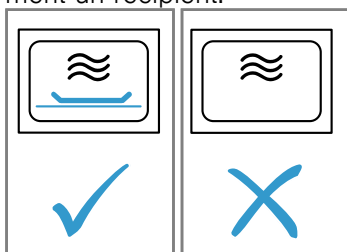
Test de micro-ondabilité

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle est micro-ondable, effectuez un test de micro-ondabilité.

ATTENTION !

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

- Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
- Démarrez le fonctionnement.
- Contrôlez le récipient plusieurs fois :
 - Si elle reste froide ou tiède, elle est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si elle devient chaude ou si des étincelles se forment, arrêtez le test de micro-ondabilité. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

9.2 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler rapidement des mets.

Régler le micro-ondes

Remarques

- Veillez à utiliser correctement le micro-ondes :
 - → "Sécurité", Page 2
 - → "Prévention des dégâts matériels", Page 6
 - → "Puissances du micro-ondes", Page 10
 - → "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 14
- Pour éviter toute condensation, l'appareil active automatiquement une résistance chauffante aux puissances du micro-ondes 600 W et max. Le compartiment de cuisson et les accessoires deviennent chauds. Cela n'influence pas le résultat de cuisson. Vous pouvez désactiver la fonction de séchage dans les réglages de base.
 - "Réglages de base", Page 18

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Avec les plus hauts niveaux en mode micro-ondes pur, la fonction de séchage active automatiquement une résistance de chauffe et chauffe le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes.
- ▶ Éloigner les enfants.

- Allumer l'appareil à l'aide de ①.
- Appuyer sur ②.
- Régler le "micro-ondes" ③ à l'aide de < ou >.
- Utiliser ~ pour accéder à la ligne suivante.
- ✓ Une puissance du micro-ondes et une durée apparaissent.
- Sélectionner une puissance du micro-ondes à l'aide de < ou >.
- Utiliser ~ pour accéder à la ligne suivante.
- Sélectionner une durée à l'aide de < ou >.
- Démarrer le micro-ondes à l'aide de ▶.
- ✓ Le micro-ondes démarre et la durée s'écoule. La barre de chauffage apparaît.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
- Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur une touche quelconque.
 - Si nécessaire, régler de nouveau une puissance du micro-ondes et une durée.
 - Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de ①.
- Si vous avez désactivé la fonction de séchage pour micro-ondes dans les réglages de base, sécher le compartiment de cuisson.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, vous devez poursuivre le fonctionnement à l'aide de ▶. Si vous avez modifié le réglage de base, veillez à ce que le micro-ondes ne continue pas à fonctionner sans mets à l'intérieur.

→ "Réglages de base", Page 18

Modifier la puissance du micro-ondes

Si vous modifiez la puissance du micro-ondes, la durée est réinitialisée.

1. Interrompre le fonctionnement à l'aide de || .
2. Sélectionner la puissance micro-ondes désirée à l'aide de \langle ou \rangle .
3. Utiliser \sim pour accéder à la ligne suivante.
4. Sélectionner la durée à l'aide de \langle ou \rangle .
5. Démarrer le micro-ondes à l'aide de || .

Modifier la durée

1. Appuyer sur \odot .
 2. Modifier la durée à l'aide de \langle ou \rangle .
- ✓ Le réglage est validé.

Séchez le compartiment de cuisson avec la fonction "Sécher l'appareil"

Avec "Sécher l'appareil", le compartiment de cuisson se réchauffe de sorte que l'humidité qui s'y trouve s'évapore. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
► Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION !

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.





Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
 2. Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
 3. Allumez l'appareil avec \odot .
 4. Réglez "Sécher l'appareil" \approx avec \langle ou \rangle .
- ✓ La température et la durée s'affichent. Elles ne peuvent pas être modifiées.
5. Démarrez le séchage de l'appareil avec || .
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
6. Éteignez l'appareil avec \odot .
 7. Éliminez les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.
 8. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

9.3 Micro-ondes combiné

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser certains modes de cuisson en combinaison avec le micro-ondes.

Les combinaisons possibles sont les suivantes :


- Chaleur tournante + 90 watts 
- Gril air pulsé + 90 watts 
- Gril air pulsé + 180 watts 
- Gril air pulsé + 360 watts 

Régler le micro-ondes combiné

Remarque :

Veillez à utiliser correctement le micro-ondes :

- → "Sécurité", Page 2
- → "Prévention des dégâts matériels", Page 6
- → "Puissances du micro-ondes", Page 10
- → "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 14

1. Allumer l'appareil à l'aide de \odot .
 2. Appuyer sur \square .
 3. Régler le "micro-ondes combiné"  à l'aide de \langle ou \rangle .
 4. Utiliser \sim pour accéder à la ligne suivante.
- ✓ Un micro-ondes combiné apparaît.
5. Sélection un micro-ondes combiné à l'aide de \langle ou \rangle .
 6. Utiliser \sim pour accéder à la ligne suivante.
 7. Sélectionner une température à l'aide de \langle ou \rangle .
 8. Utiliser \sim pour accéder à la ligne suivante.
 9. Sélectionner une durée à l'aide de \langle ou \rangle .
 10. Démarrer le micro-ondes combiné à l'aide de || .
- ✓ Le micro-ondes combiné démarre et la durée s'écoule.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
11. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur une touche quelconque.
 - Si nécessaire, régler de nouveau un micro-ondes combiné.
 - Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de \odot .

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, vous devez poursuivre le fonctionnement à l'aide de || . Si vous avez modifié le réglage de base, veillez à ce que le micro-ondes ne continue pas à fonctionner sans mets à l'intérieur.

→ "Réglages de base", Page 18

Modifier la température

Une fois que vous avez démarré le fonctionnement avec le micro-ondes combiné, vous pouvez encore modifier la température.

1. Sélectionner la température à l'aide de \wedge ou \vee .
 2. Modifier la température à l'aide de \langle ou \rangle .
- ✓ La température est modifiée.

Modifier la durée

1. Appuyer sur \odot .
 2. Modifier la durée à l'aide de \langle ou \rangle .
- ✓ Le réglage est validé.

Modifier le micro-ondes combiné

Lorsque vous modifiez le micro-ondes combiné, tous les autres réglages seront également réinitialisés.

1. Interrompre le fonctionnement à l'aide de || .
2. Sélectionner le micro-ondes combiné souhaité à l'aide de \langle ou \rangle .
3. Utiliser \sim pour accéder à la ligne suivante.
4. Sélectionner la température à l'aide de \langle ou \rangle .
5. Utiliser \sim pour accéder à la ligne suivante.
6. Sélectionner la durée à l'aide de \langle ou \rangle .
7. Démarrer le micro-ondes combiné à l'aide de || .

10 Programmes micro-ondes

Grâce aux programmes micro-ondes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux. Cela permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

10.1 Récipients

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matériaux suivants sont inadaptés :

- Aluminium poli et brillant
- Argile non vernie
- Matières plastiques ou poignées en plastique

Remarque : Pour certains plats, l'appareil allume le micro-ondes. Une indication apparaît pour vous inviter à utiliser des récipients allant au micro-ondes.

→ "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 14

10.2 Vue d'ensemble des programmes micro-ondes

Vous pouvez sélectionner les programmes micro-ondes suivants :









- Décongeler des morceaux de volaille
- Décongeler de la viande
- Décongeler des filets de poisson
- Légumes frais
- Légumes, surgelés
- Pommes de terre à l'anglaise
- Riz long grain
- Filet de poisson à l'étuvée
- Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce
- Lasagnes, surgelées
- Poulet, non farci

- Morceaux de poulet
- Rôti à base de viande hachée fraîche
- Pommes de terre au four, entières



10.3 Régler le programme micro-ondes

Remarque : Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur.

Conditions

- Respecter les informations concernant le four micro-ondes.
→ "Micro-ondes", Page 14
 - Peser le mets. Le poids du mets est nécessaire pour sélectionner le programme micro-ondes.
1. Allumer l'appareil à l'aide de .
 2. Appuyer sur .
 3. Sélectionner "Programmes micro-ondes"  à l'aide de < ou >.
 4. Utiliser  pour accéder à la ligne suivante.
 5. Sélectionner le programme micro-ondes à l'aide de < ou >.
 6. Utiliser  pour accéder à la ligne suivante.
 7. Sélectionner le poids à l'aide de < ou >.
 8. Accéder à la ligne supérieure à l'aide de .
 9. Pour afficher les recommandations, appuyer sur >.
 - ✓ Les recommandations concernant la hauteur d'enfournement et la vaisselle apparaissent.
 10. Démarrer le programme micro-ondes à l'aide de .
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
 11. **Remarque :** Avec certains programmes micro-ondes, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat.
→ "Poursuivre la cuisson", Page 17
Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, utilisez  pour sélectionner "Terminer".

10.4 Poursuivre la cuisson



1. Sélectionnez "Poursuivre la cuisson" avec .
2. Modifier les réglages si nécessaire avec < ou >.
3. Démarrez la poursuite de la cuisson avec .

11 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les réglages.



11.1 Verrouillages

Votre appareil propose deux verrouillages différents :




Verrouillage	Activer/désactiver
Sécurité enfants automatique	Via le menu Réglages 
Sécurité enfants non récurrente	Via la touche 



11.2 Activer la sécurité enfants automatique

La sécurité enfants automatique verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, coupez la sécurité enfants automatique. Après le fonctionnement, l'appareil verrouille automatiquement le bandeau de commande.



Remarque : Dès que vous activez la sécurité enfant automatique, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Sauf les touches  et .

Condition : L'appareil est allumé.





1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez "Réglages"  avec < ou >.
3. Utilisez  pour accéder à la ligne suivante.


4. Sélectionnez "Sécurité enfants automatique" avec < ou >.
5. Sélectionnez les réglages avec ∨.
6. Réglez "Activé" avec >.
7. Appuyez sur .
8. Enregistrez le réglage avec ∨.
- ✓  apparaît lorsque vous éteignez l'appareil.

11.3 Annuler la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
2. Allumez l'appareil avec  et réglez un programme.



11.4 Désactiver la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
2. Allumez l'appareil avec .
3. Appuyez sur .
4. Sélectionnez "Réglages"  avec < ou >.
5. Utilisez ∨ pour accéder à la ligne suivante.
6. Sélectionnez "Sécurité enfants automatique" avec < ou >.

7. Sélectionnez les réglages avec ∨.
8. Réglez "Désactivé" avec <.
9. Appuyez sur .
10. Enregistrez le réglage avec ∨.


11.5 Activer la sécurité enfants non récurrente

La sécurité enfants non récurrente verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, désactivez la sécurité enfants non récurrente. Après avoir éteint l'appareil, ce dernier ne verrouille plus le bandeau de commande.

Remarque : Dès que vous activez la sécurité enfant automatique, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Sauf les touches  et .

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants activée" apparaisse.


11.6 Désactiver la sécurité enfants non récurrente

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.




12 Chauffage rapide




LE chauffage rapide vous permet de réduire la durée de chauffe.

Avec ce mode de cuisson, vous pouvez activer le chauffage rapide :


- Chaleur tournante 

12.1 Activer le chauffage rapide

1. Réglez la chaleur tournante  et une température à partir de 100 °C.
2. Démarrez le fonctionnement avec .
- ✓ La touche  s'allume.

3. Activez le chauffage rapide avec la touche .
- ✓  apparaît.
- ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, le chauffage rapide s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.  s'éteint à l'affichage.
4. Introduisez les plats dans le compartiment de cuisson.

12.2 Désactiver le chauffage rapide

- ▶ Désactivez prématurément le chauffage rapide avec la touche .


13 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

13.1 Vue d'ensemble des réglages de base














Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.


Réglage de base	Sélection
Langue	voir la sélection sur l'appareil
Heure	00.00 - 23.59
Date	Jour, mois et année
Favoris → "Modifier les favoris", Page 19	Déterminez les modes de cuisson qui sont affichés dans le menu Modes de cuisson

Réglage de base	Sélection
Durée du signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> ■ Courte ■ Moyenne ■ Longue
Tonalité des touches	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivée (exception : ) ■ Activé
Luminosité de l'écran	5 niveaux
Affichage de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> ■ Digital ■ Arrêt
Éclairage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Allumé lors du fonctionnement ■ Éteint lors du fonctionnement
Poursuite automatique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lors fermet. porte ■ Ne pas poursuivre

Réglage de base	Sélection
Sécurité enfants automatique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivée ■ Activée
Fonctionnement après la mise en service	<ul style="list-style-type: none"> ■ Menu principal ■ Modes de cuisson ■ Micro-ondes ■ Micro-ondes combiné ■ Programme micro-ondes
Assombrissement de nuit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivé ■ Activé (écran assombri entre 22 h et 5 h 59)
Avertissement MO plaque à pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher ■ Ne pas afficher
Logo de la marque	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher ■ Ne pas afficher
Séchage du micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activé ■ Désactivé
Temps de poursuite du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Recommandé ■ Minimal
Réglages usine	Charger

13.2 Modifier un réglage de base

1. Allumez l'appareil avec .
2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez le "réglage"  avec  ou .
4. Utilisez  pour accéder à la ligne suivante.
5. Sélectionnez le réglage avec  ou .
6. Utilisez  pour accéder à la ligne suivante.
7. Modifiez le réglage avec  ou .
8. Appuyez sur .
9. Pour enregistrer les réglages, utilisez  pour sélectionner "enregistrer".




- Pour refuser les réglages, utilisez  pour sélectionner "rejeter".















13.3 Modifier les favoris

Dans les favoris, vous pouvez définir les modes de cuisson qui apparaissent dans le menu Modes de cuisson.




Remarque :

Vous ne pouvez pas désactiver certains modes de cuisson :

- CircoTherm chaleur tournante 
- Gril air pulsé 
- Gril, grande surface 

1. Allumez l'appareil avec .
2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez "Réglages"  avec  ou .
4. Utilisez  pour accéder à la ligne suivante.
5. Sélectionnez "Favoris" avec  ou .
6. Utilisez  pour accéder à la ligne suivante.
7. Sélectionnez le mode de cuisson avec  ou .
8. Utilisez  pour accéder à la ligne suivante.
9. Sélectionnez le réglage avec  ou .

Réglage	Affichage dans le menu Modes de cuisson
Activé	oui
Désactivé	non

10. Appuyez sur .
11. Pour enregistrer les réglages, utilisez  pour sélectionner "enregistrer".
 - Pour refuser les réglages, utilisez  pour sélectionner "rejeter".

14 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

14.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour les différentes surfaces de votre appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcalinisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.
→ "Nettoyer l'appareil", Page 21

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud Produits d'entretien spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox 	<p>Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox.</p> <p>Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.</p>
Surfaces laquées ou en plastique par ex. bandeau de commande	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.</p> <p>Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.</p>

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.</p> <p>Conseil : Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi.</p> <p>→ "Porte de l'appareil", Page 22</p>
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> En acier inox : Nettoyeur pour inox En plastique : Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour acier inox.</p> <p>Conseil : Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi.</p> <p>→ "Porte de l'appareil", Page 22</p>
Cadre intérieur de la porte en acier inox	Nettoyeur pour inox	<p>Les décolorations peuvent être enlevées avec un nettoyeur pour acier inox.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.</p>
Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud Eau vinaigrée Produits de nettoyage pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Pour sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise. Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de la lampe du four	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, utilisez un produit de nettoyage pour four.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Supports	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Remarque : Décrochez les supports pour un nettoyage en profondeur. → "Supports", Page 21</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud Produits de nettoyage pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.</p>

14.2 Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 19

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
 - Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 19
- Séchez avec un chiffon doux.

15 Supports

Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

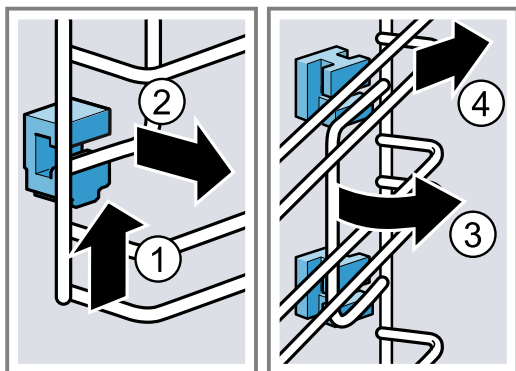
15.1 Décrocher les supports

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds

- ▶ Ne touchez jamais les supports chauds.
- ▶ Laissez toujours l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

- Soulever le support à l'avant ① et le décrocher ②.
- Basculer le support complet vers l'extérieur ③ et le décrocher à l'arrière ④.

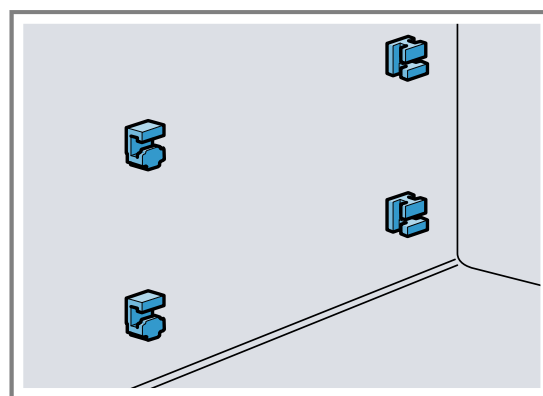


15.2 Insérer les fixations

Lorsque vous décrochez les supports, les fixations risquent de tomber.

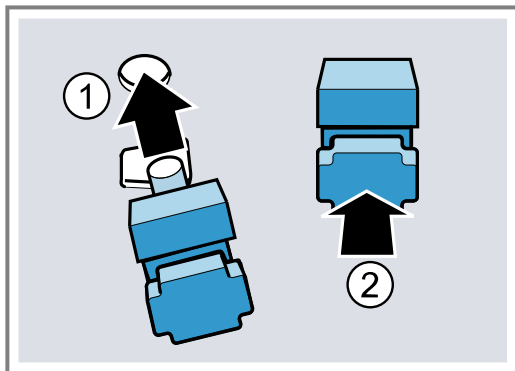
Remarque :

Les fixations sont différentes à l'avant et à l'arrière.

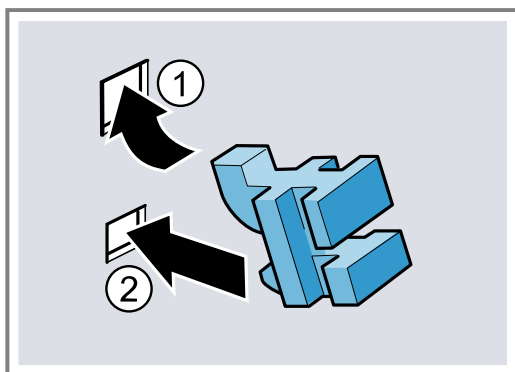


- Enfiler les fixations à l'avant avec le crochet en haut dans le trou rond et les incliner légèrement ①.

2. Accrocher les fixations avant en bas et les redresser ②.



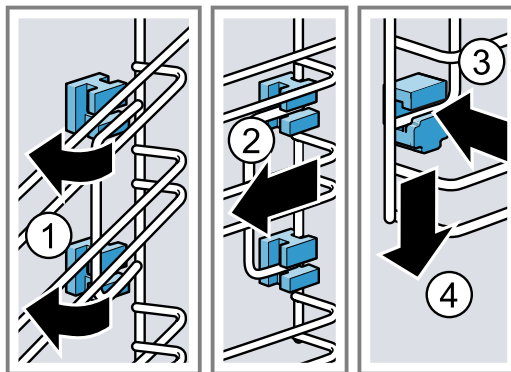
3. Accrocher les fixations arrière avec le crochet dans le trou supérieur ① et les pousser dans le trou inférieur ②.



15.3 Accrocher des supports

Remarques

- En accrochant le support, veillez à ce que le chanfrein soit en haut.
 - Les supports s'adaptent à droite et à gauche.
1. Positionner le support de manière inclinée en haut et en bas à l'arrière et l'enfiler dans les fixations. ①.
 2. Tirer le support vers l'avant ②.
 3. Accrocher le support à l'avant ③ et l'enfoncer vers le bas ④.



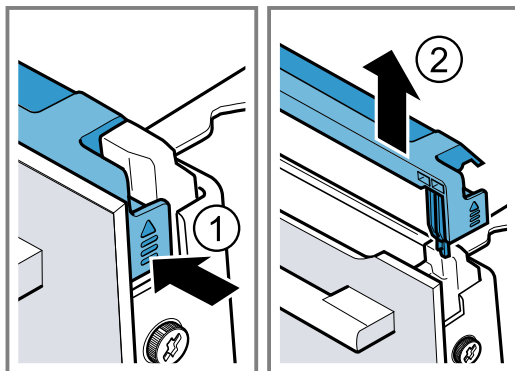
16 Porte de l'appareil

Pour nettoyer soigneusement la porte de l'appareil, vous pouvez la démonter.

16.1 Enlever le recouvrement de porte

L'insert en inox du recouvrement de porte peut changer de couleur. Enlevez le recouvrement de la porte pour nettoyer celui-ci et l'insert en inox ou pour démonter les vitres de la porte.

1. Ouvrir légèrement la porte de l'appareil.
2. Appuyer sur le recouvrement de porte à gauche et à droite.
3. Retirer le recouvrement de porte et fermer la porte de l'appareil avec précaution.



16.2 Démonter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

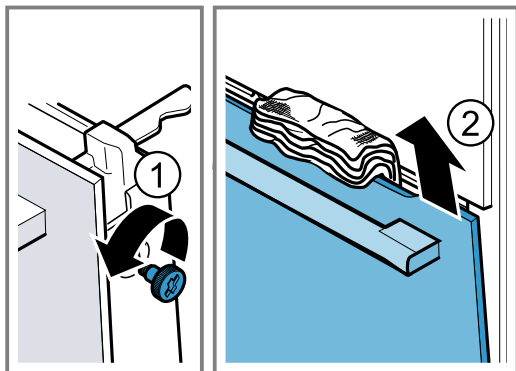
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Portez des gants de protection.

Condition : Le recouvrement de la porte a été retiré.

1. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil et les retirer.

2. Coincer un torchon de cuisine plié plusieurs fois dans la porte de l'appareil.

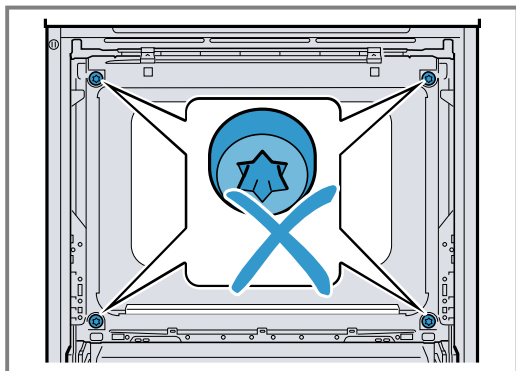


3. Fermer la porte de l'appareil.
4. Extraire la vitre frontale par en haut.
5. Tirer la vitre frontale avec la poignée de la porte vers le bas et la déposer sur une surface plane.
6. **⚠ Avertissement – Risque de préjudice grave pour la santé !**

Par l'ouverture des vis, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

► Ne jamais dévisser les vis.

Ne jamais dévisser les 4 vis noires sur le cadre.



16.3 Monter les vitres de la porte

⚠ Avertissement – Risque de blessure !

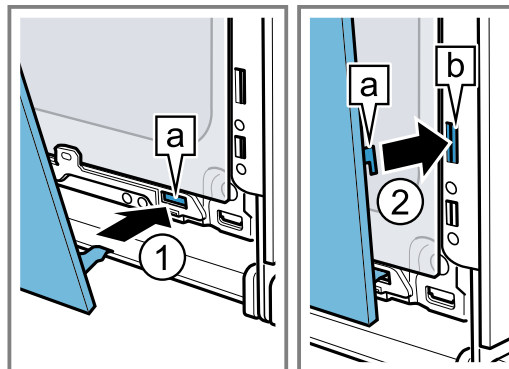
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

► Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

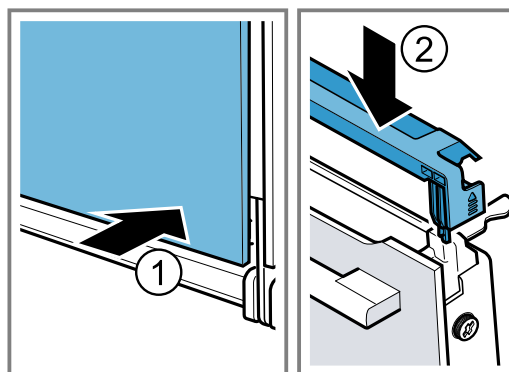
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

► Portez des gants de protection.

1. Accrocher la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite [a] ①.
2. Appuyer sur la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite [a] soient en face du réceptacle [b] ②.



3. Appuyer la vitre frontale en bas ① jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible.
4. Rouvrir légèrement la porte de l'appareil et retirer le torchon.
5. Revisser les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.
6. Poser le recouvrement de la porte et appuyer ② jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



7. Fermer la porte de l'appareil.

Remarque : Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

17 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ Avertissement – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.





- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ Avertissement – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>Le fusible est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Défaut électronique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en coupant le fusible. 2. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → <i>"Réglages de base", Page 18</i>
"« Langue française »" apparaît.	<p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Effectuez les réglages pour la première mise en service. → <i>"Première mise en service :", Page 12</i>
"-H-" ou "-h-" apparaît.	<p>Le compartiment de cuisson est trop chaud pour le mode de fonctionnement.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. 2. Redémarrez le mode de fonctionnement.
L'appareil ne peut pas être mis en marche,  apparaît.	<p>La sécurité enfants automatique est activée</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Vérifiez les notifications qui apparaissent. → <i>"Afficher des informations", Page 13</i> <p>Dysfonctionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Appelez le service après-vente. → <i>"Service après-vente", Page 25</i>
L'appareil ne chauffe pas, l'affichage indique  .	<p>Le mode démonstration est activé dans les réglages de base.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. 2. Désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes dans les → <i>"Réglages de base", Page 18.</i> <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. ✓ L'appareil effectue une auto-vérification et est ensuite fonctionnel.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	<p>Le réglage de base a été modifié.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. → <i>"Réglages de base", Page 18</i>
En mode micro-ondes pur, le compartiment de cuisson chauffe.	<p>La fonction de séchage est activée.</p>
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	<p>La lampe LED est défectueuse.</p> <p>Remarque : Ne retirez pas le couvercle en verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Appelez le service après-vente. → <i>"Service après-vente", Page 25</i>
Durée de fonctionnement maximale atteinte.	<p>Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. Une indication apparaît.</p> <p>Le moment où la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs relatifs au mode de fonctionnement.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur une touche de votre choix. 2. Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec . <p>Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas par inadvertance, réglez une durée. → <i>"Réglage la durée", Page 13</i></p>

Défaut	Cause et dépannage
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.	<p>L'électronique a détecté un défaut.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. <ul style="list-style-type: none"> → "Service après-vente", Page 25
Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.	<p>Les réglages étaient inadaptés. Les valeurs de réglage, par exemple la température ou la durée, dépendent de la recette, de la quantité et des aliments.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées. <p>Conseil : Vous trouverez de nombreuses indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées sur notre page d'accueil www.neff-international.com.</p>

18 Mise au rebut

18.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

19 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

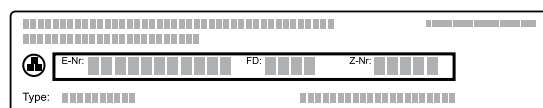
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

19.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

20 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats, ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

20.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les mets.

- La température et la durée dépendent des quantités préparées et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez d'abord avec les valeurs les plus basses.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

20.2 Conseils de préparation pour la cuisson

- Pour faire cuire des gâteaux, de la pâtisserie ou du pain, les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.
- Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Si vous préparez des soufflés directement dans la lèchefrite, enfournez-les au niveau 1.
- Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte cuite sur la plaque à pâtisserie que pour la pâte cuite dans un moule à cake.

ATTENTION !

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Lorsque vous cuisez sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1.

Cuisson sur 2 niveaux	Hauteur
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Deux grilles avec moules dessus	3 1

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante.

Remarques

- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

- Une préparation en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un niveau.

20.3 Instructions de préparation pour rôtis, viandes braisées et grillades

- Les recommandations de réglage s'entendent pour la pièce à rôtir à la température du réfrigérateur, ainsi qu'à une volaille non farcie et prête à cuire.
- Placez la volaille, avec le côté blanc ou avec le côté peau vers le bas sur le récipient.
- Retournez le rôti, la pièce à griller ou le poisson entier après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

- Faites rôtir des morceaux de poids et d'épaisseur similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Placez le rôti directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, enfournez la lèchefrite à un niveau au-dessous de la grille.
- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à $\frac{1}{2}$ litre d'eau dans la lèchefrite. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. De plus, moins de fumée se dégage et le compartiment de cuisson se salit moins.

Cuisson dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et allant au four.
- Placez le récipient sur la grille.
- Un récipient en verre est le plus approprié.
- Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Cuisson dans un récipient ouvert

- Utilisez un plat à rôtir à bord haut.
- Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Cuisson dans un récipient fermé

- Utilisez un couvercle approprié, bien fermé.
- Pour de la viande, l'espace entre le rôti et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- Éloignez les enfants.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

- Grillez des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Posez les morceaux à griller directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, enfournez la lèchefrite, au moins à un niveau au-dessous de la grille.

Remarques

- La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la température réglée.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

20.4 Préparation au micro-ondes

Si vous préparez les mets au micro-ondes, vous pouvez réduire considérablement le temps de cuisson.

Généralités

- Le temps de cuisson pour la cuisson au micro-ondes dépend du poids total.
Si vous souhaitez préparer une quantité différente de celle indiquée, la règle de base est utile : **une quantité double nécessite presque deux fois plus de temps de cuisson**.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud.

- Dans la partie principale de la notice d'utilisation, vous trouverez des informations sur la façon de configurer le micro-ondes et le micro-combi.
 - → "Micro-ondes combiné", Page 16
 - → "Micro-ondes", Page 14 → "Micro-ondes", Page 15

Cuisiner ou cuire à la vapeur au micro-ondes

- Utilisez un récipient fermé, adapté au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir vos mets.
- Utilisez un récipient à bord haut avec un couvercle pour les produits céréaliers, par exemple pour le riz. Les céréales forment beaucoup d'écume lors de la cuisson. Ajoutez du liquide conformément aux recommandations de réglage.
- Lavez les aliments et ne les séchez pas. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou de jus de citron à vos mets.
- Répartissez les mets à plat dans le récipient. Les mets plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Utilisez le sel et les épices avec modération. La préparation au four à micro-ondes permet de préserver en grande partie le goût inhérent.
- Retournez ou remuez les mets 2 à 3 fois.
- Laissez les mets reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson.

20.5 Préparation de produits surgelés

- N'utilisez pas de produits surgelés trop givrés.
- Retirez la glace.
- Les produits surgelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

20.6 Préparer des plats préparés

- Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Si vous faites chauffer ou cuire le plat préparé dans des récipients, utilisez des récipients résistants à la chaleur.

20.7 Sélection des mets

Recommandations de réglage pour de nombreux mets triés par catégories de mets.


























Recommandations de réglage pour différents plats

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Cake, simple	Moule en couronne ou Moule à cake	1	🌀	160 - 180	90	30 - 40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	1	🌀	160 - 170	-	65 - 85


















¹ Préchauffer l'appareil.

² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	1		160 - 180	90	45 - 55
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		150 - 170	-	65 - 85
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	1		160 - 180	-	50 - 60
Muffins	Plaque à muffins	2		160 - 180 ¹	-	15 - 25
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		150 - 160	-	30 - 40
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		140 - 160	-	15 - 30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Pain, cuisson sur sole, 750 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pain, cuisson sur sole, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Fougasse	Lèchefrite	1		220 - 240	-	20 - 30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	1		220 - 230	-	25 - 30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fraîche, fond mince, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	1		230 - 240	-	20 - 30
Quiche	Moule à tarte, Tôle noire	1		190 - 210	-	35 - 50
Tarte flambée	Lèchefrite	1		190 - 210 ¹	-	15 - 25
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	1		170 - 190	-	40 - 55
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	1		140 - 160	360	20 - 30
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	1		170 - 180	-	55 - 65
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	1		170 - 190	360	20 - 25
Poulet, 1 kg, non farci	Récipient ouvert	1		200 - 220	-	60 - 70
Poulet, 1 kg, non farci	Récipient fermé	1		230 - 250	360	25 - 35
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Grille	2		220 - 230	-	30 - 35

¹ Préchauffer l'appareil.² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Petits morceaux de poulet, 4 pièces de 250 g	Réceptacle ouvert	1		190 - 210	360	20 - 30
Oie, non farcie, 3 kg	Réceptacle ouvert	1		160 - 170	-	120 - 150
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	1		180 - 200	-	120 - 130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Réceptacle fermé	1		180 - 200	180	55 - 65
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Réceptacle ouvert	1		210 - 220	-	40 - 50
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Réceptacle fermé	1		200 - 220	-	130 - 140
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	2		290	-	20 - 30 ²
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	1		170 - 190	-	50 - 70
Rôti de viande hachée, 1 kg + 50 ml d'eau	Réceptacle ouvert	1		170 - 190	360	30 - 40
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Réceptacle ouvert	1		170 - 190	-	20 - 30
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2		230 - 250	90	15 - 20
Légumes, frais, 250 g	Réceptacle fermé	1		-	600	8 - 12 ³
Pommes de terre au four, coupées en deux, 1 kg	Lèchefrite	2		200 - 220	360	15 - 20
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers, 500 g	Réceptacle fermé	1		-	600	12 - 15 ³
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Réceptacle fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Millet complet, 250 g + 600 ml d'eau	Réceptacle fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta ou semoule de maïs, 125 g + 500 ml d'eau	Réceptacle fermé	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Préchauffer l'appareil.

² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Dessert

Préparer du pop-corn au micro-ondes

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.






1. Utilisez un réceptacle en verre plat et résistant à la chaleur, par ex. le couvercle d'un moule à gratin. N'utilisez pas de porcelaine ni d'assiettes fortement incurvées.

2. Placez le sachet de pop-corn sur le réceptacle en suivant les instructions de l'emballage.
3. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
4. En fonction du produit et de la quantité, il sera nécessaire d'adapter le temps.
5. Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez et secouez le sachet de pop-corn après 1½ minutes.
6. Placez le sachet de pop-corn au four et continuez à le faire sauter.
7. Lorsque vous n'entendez que des bruits de pop toutes les 2 ou 3 secondes, éteignez l'appareil et retirez le sachet de pop-corn du four.
8. Une fois la préparation terminée, essayez le compartiment de cuisson.

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
3. Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.
4. Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
5. Filmez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
6. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
7. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
8. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur au moins 12 heures après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pudding à base de préparation pour flan	Récipient fermé	1		-	600	5 - 8 ¹
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40 - 45	-	8-9h
Riz au lait, 125 g + 500 ml de lait	Récipient fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Compote de fruits, 500 g	Récipient fermé	1		-	600	9 - 12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g ²	Récipient ouvert	1		-	600	4 - 6

¹ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

² Poser le sachet fermé sur le récipient.

20.8 Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température ou la mise en conserve.





Décongeler

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.







Conseils de préparation pour décongeler

- Le mode de fonctionnement "Micro-ondes" vous permet de décongeler des fruits, des légumes, de la volaille, de la viande, du poisson ou des pâtisseries surgelés.
- Pour décongeler, sortez les mets surgelés à décongeler de leur emballage.
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- Les recommandations de réglage s'appliquent aux mets à température de congélation (-18 °C).
- Pour une décongélation plus facile, procédez en plusieurs étapes. Les étapes sont indiquées les unes après les autres dans les recommandations de réglage.
- Remuez ou retournez les mets 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Séparez les mets. Retirez les morceaux déjà décongelés du compartiment de cuisson.
- Laissez reposer le mets décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température se stabilise.

Recommandations de réglage pour décongeler

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pain, 500 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Petits pains	Grille	1		140 - 160	90	2 - 4
Gâteau, fondant, 500 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Gâteau, sec, 750 g	Récipient ouvert	1		-	90	10 - 15

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pièce de viande, entière, par ex. rôti, viande crue, 1 kg	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 1
Viande hachée, mixte, 500°g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 1
Poulet, entier, 1,2 kg	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 1
Poisson, entier, 300 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 1
Baies, 300 g	Récipient ouvert	1		-	180	5 - 10
Décongeler du beurre, 125 g	Récipient ouvert	1		-	90	7 - 9

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

Réchauffer au micro-ondes

Les mets peuvent être réchauffés au micro-ondes ou bien être décongelés et réchauffés en une seule étape.

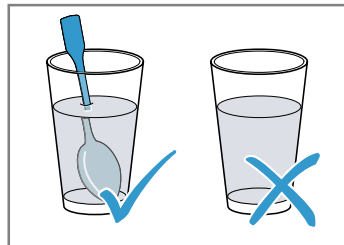
Conseils de préparation pour réchauffer avec le micro-ondes

- Utilisez un récipient fermé, adapté au micro-ondes.
- Retournez ou remuez les mets 2 à 3 fois.
- Laissez les mets reposer pendant 1 à 2 minutes après avoir été réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud.
- Notez ce qui suit lorsque vous faites chauffer des aliments pour bébés :
 - Placez le biberon sans tétine ni bouchon sur la grille.
 - Agitez ou remuez bien les aliments pour bébés après les avoir fait chauffer.
 - Vérifiez impérativement la température des aliments pour bébé.
- Essuyez le compartiment de cuisson après l'avoir chauffé.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.





ATTENTION !









Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Recommandations de réglage pour réchauffer au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Chauffer des boissons, 200 ml	Récipient ouvert	1		-	1000	1 - 3 ¹
Chauffer des aliments pour bébé, par ex. un biberon de lait, 150 ml	Récipient ouvert	1		-	360	1 - 3 ¹

¹ Remuez bien les aliments.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Légumes, réfrigérés, 250 g	Récipient fermé	1		-	600	3 - 8
Garnitures, par ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz réfrigéré	Récipient fermé	1		-	600	5 - 10
Potage, potée, 400 ml réfrigéré	Récipient fermé	1		-	600	5 - 7
Plat, 1 portion réfrigéré	Récipient fermé	1		-	600	4 - 8
Gratins, 400 g, par ex. lasagnes, gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	1		180 - 200	180	20 - 25
Garnitures, 500 g, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz surgelé	Récipient fermé	1		-	600	7 - 10
Potage, potée, 200 ml surgelé	Récipient fermé	1		-	600	4 - 6 ¹
Plat, 1 portion surgelé	Récipient fermé	1		-	600	11 - 15

¹ Remuez bien les aliments.





20.9 Plats tests

Les informations de cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les recommandations de réglage. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.
- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :
 - Lèchefrite : hauteur 3
 - Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Biscuit à l'eau
 - Si vous pâtissez sur 2 niveaux, placez les moules démontables en quinconce sur les grilles.

Recommandations de réglage pour pâtisser

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		140 - 150 ¹	25 - 35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		150 ¹	20 - 30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		140 ¹	30 - 40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	30 - 45

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

² Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

Recommandations de réglage pour griller

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	3	☞	290	3 - 6

Préparation au micro-ondes

- Si vous utilisez la grille, enfournez-la avec l'inscription **Micro-ondes** orientée vers la porte de l'appareil et avec la courbure vers le bas dans le compartiment de cuisson.
- Pour tester le fonctionnement du micro-ondes, désactivez la fonction séchage dans les réglages de base. → Page 18

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Viande	Récipient ouvert	1	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Lait aux œufs	Récipient ouvert	1	☞	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Génoise	Récipient ouvert	1	☞	600	7 - 9
Pain de viande hachée	Récipient ouvert	1	☞	600	22 - 27

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 9	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	1	☞	150 - 170	360	25 - 30
Gâteau	Récipient ouvert	1	☞	190 - 210	90	18 - 23

21 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



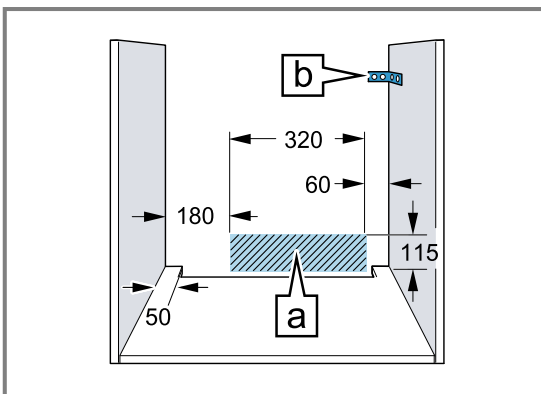
21.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

- Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. Entre le mur et le plancher du meuble ou bien la paroi arrière du meuble situé au-dessus, respecter une distance d'au moins 35 mm.
- Les fentes d'aération et les orifices d'aspiration ne peuvent pas être recouverts.

- Seule une installation effectuée selon la présente notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable pour les dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **a** ou à l'extérieur de l'espace d'installation.

Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce **b**.



- Portez des gants de protection pour éviter de vous blesser en vous coupant. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer des implants électroniques, par ex. des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ En tant que porteur d'un implant électronique, respecter lors du montage une distance minimum de 10 cm par rapport au bandeau de commande ou aux éléments de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ N'utilisez pas de bloc multiprise.
- ▶ Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm² et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contactez le service après-vente.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.

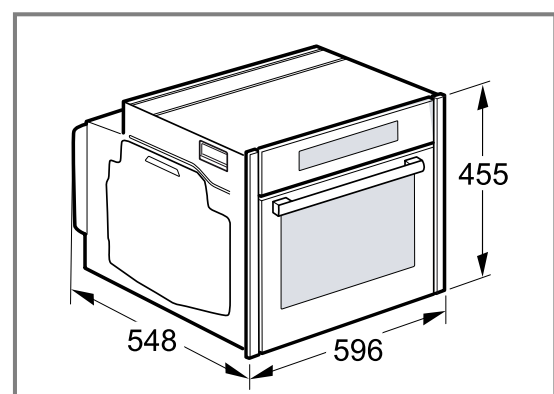
ATTENTION !

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

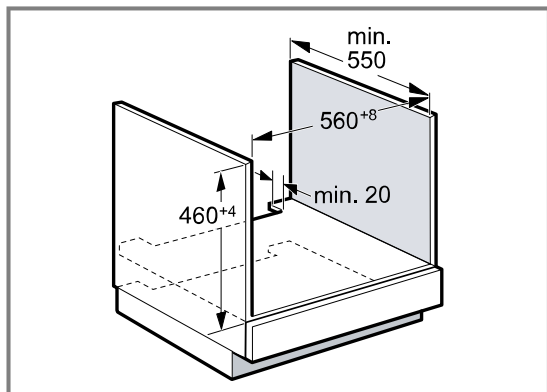
21.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



21.3 Installation sous un plan de travail

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.

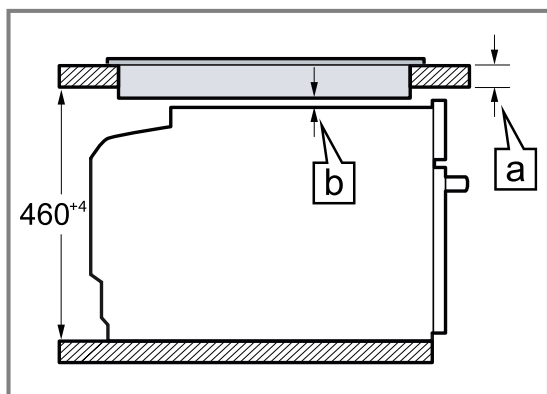


- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.
- Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

21.4 Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.

En raison de la distance minimale nécessaire **b** l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est **a**.

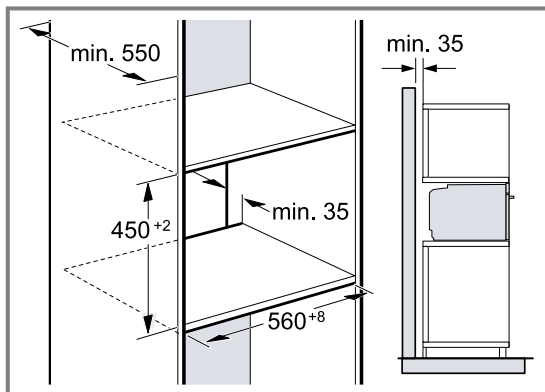


Type de table de cuisson	a posé en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	42	43	5
Table de cuisson induction pleine surface	52	53	5
Table de cuisson gaz	32	43	5 ¹
Table électrique	32	35	2

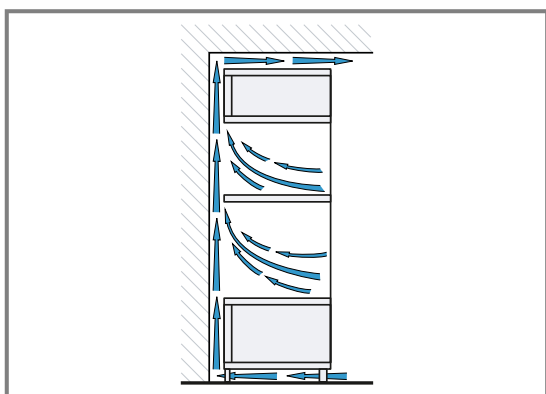
¹ Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

21.5 Installation dans un meuble haut

Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



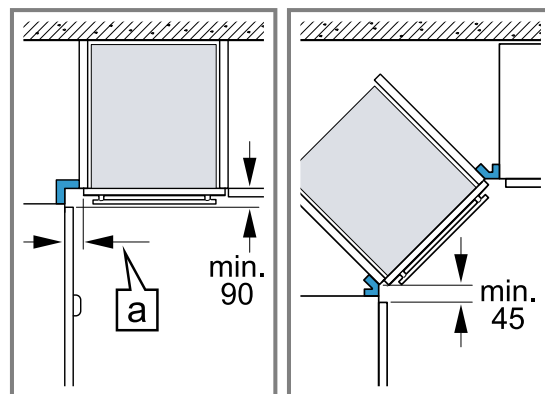
- Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Afin de garantir une ventilation suffisante de l'appareil, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. À cet effet, découper le cache du socle ou fixer une grille de ventilation. Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



- Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.
- Encastrer l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

21.6 Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.



- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension a dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

21.7 Raccordement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Un cordon d'alimentation secteur de 3 m est en vente auprès du service après-vente.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après-vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

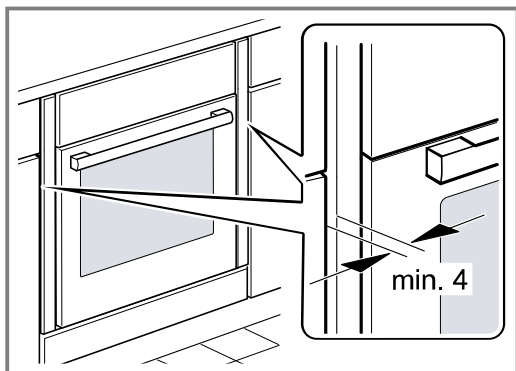
Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement.
Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection Ⓢ
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

21.8 Installer l'appareil

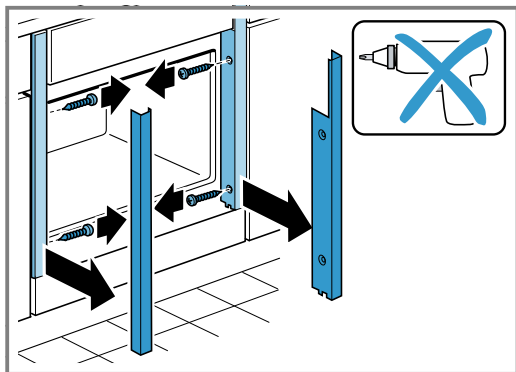
Remarque : Ne pas fixer les bandeaux à l'aide d'une visseuse. Cela risquerait d'endommager les bandeaux.

1. Pousser l'appareil jusqu'au fond.
Ne pas plier, ni coincer le câble de raccordement, ni le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
2. Centrez l'appareil.



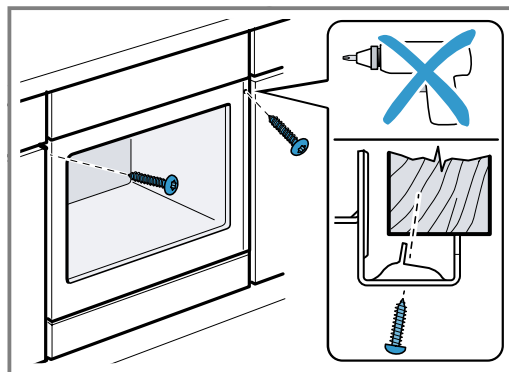
Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

3. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.

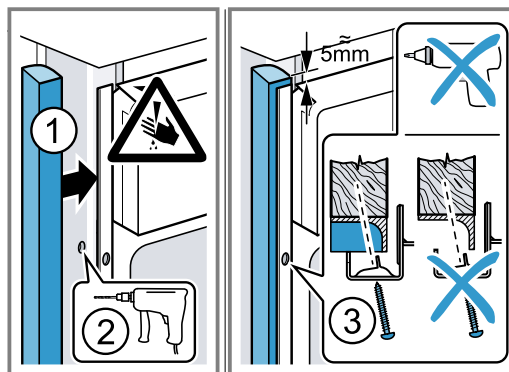


4. Fermez la porte de l'appareil.

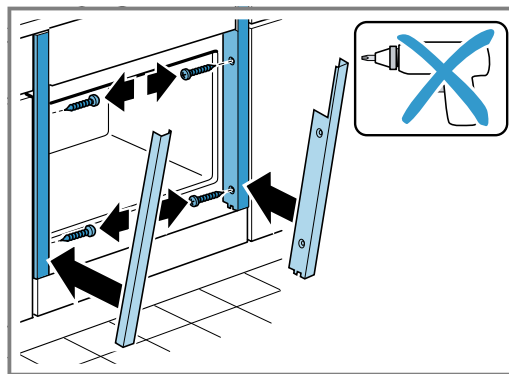
5. Vissez fermement l'appareil.



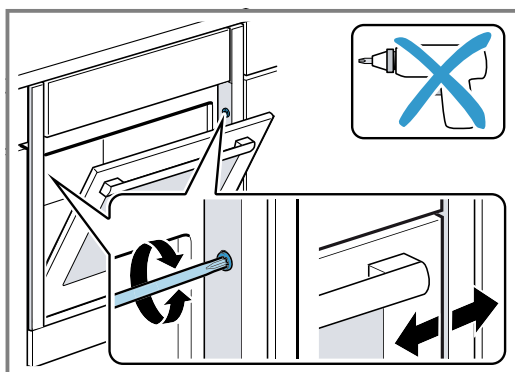
6. Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale :
 - Fixez une pièce d'obturation appropriée ① pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
 - Pré-percer les profilés en aluminium pour réaliser un raccord à vis ②.
 - Fixez l'appareil avec une vis adéquate ③.



7. Appliquer les caches et les visser, d'abord en haut et ensuite en bas.



8. Si nécessaire, ajuster l'espace entre la porte de l'appareil et les caches latéraux en agissant sur la vis supérieure à gauche et à droite.



Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

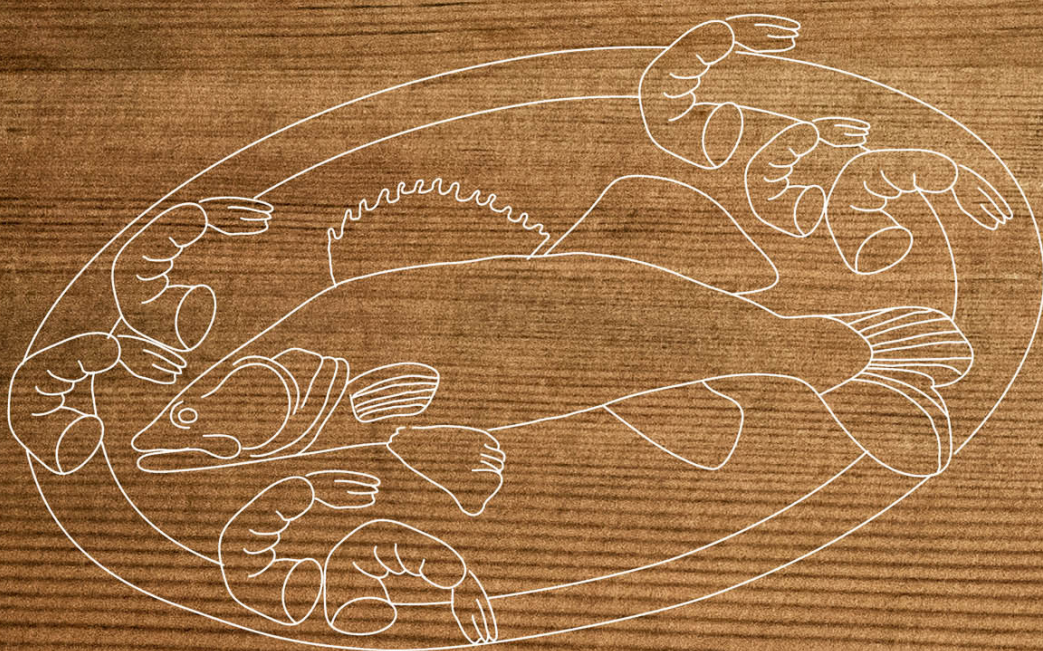
Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

21.9 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.
3. Desserrez les vis de fixation.
4. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001620946
020909
fr